

Por: Miguel Ángel Mateos



**Cook·in**  **Big**

# Tartar de Atún, Ajo y Patata confitada



\*\*\*\*\*

**DIFICULTAD**  
BAJA



**TIPO DE COCINA**  
ASIÁTICA



**Nº DE COMENSALES**  
1

## Ingredientes

- 4 dientes de ajo morado Big Garlic
- 100 ml de nata para cocinar
- Zumo de ½ lima
- 100 gr Lomo de atún
- Aceite de oliva (cantidad al gusto)
- 1 Patata grande
- 1 Tomate
- Sal (cantidad al gusto)
- 1 rama de Cilantro fresco
- 1 Flor comestible

## Paso a Paso

1. Pelamos la patata, la cortamos con un cortapastas redondo y sacamos el centro con un descorazonador de piña.
2. Colocamos la patata en una cazuela pequeña, añadimos sal y cubrimos con aceite de oliva y los cuatro dientes de ajo morado. Dejamos a fuego suave, hasta que entre la punta de una puntilla sin que la patata oponga mucha resistencia.
3. Escurrimos los ajos y los machacamos con un tenedor.
4. Tres dientes machacados irán directamente a una cazuela junto a la nata, dos hojas de cilantro muy picadas y un poco de sal. Dejamos hasta que coja textura de salsa y retiramos del fuego, reservándola.
5. Picamos el tomate quitándole la piel y las pepitas, lo troceamos en dados no muy grandes. Hacemos lo mismo con el lomo de atún y añadimos todo a un bol.
6. Añadimos al bol el diente de ajo machacado que nos quedaba, el zumo de lima, 2 hojas de cilantro muy picadas, un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva virgen y removemos bien, dejando unos minutos para que se macere el conjunto.

### TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato hondo, colocamos unas cucharadas de la crema de ajo confitado (**paso 4**), colocamos encima la patata torneada y dentro de ella, colocamos el tartar de atún. Decoramos con un poco de flores comestibles, un poco de flor de sal y rociamos con unas gotas de aceite extra virgen.

### CONSEJOS DEL CHEF:

- Al tartar de atún le va muy bien si le añadimos un buen aguacate en dados, o dados de pepino fresco marinado con un poco de soja.
- También podemos aliñar el atún con salsa Kimuchi, dándole un sabor especial y reforzando el color rojo.
- Unas gotas de aceite de sésamo, reforzaran y realzaran el sabor de nuestro tartar. Hay que tener cuidado, ya que si nos pasamos, solo sabrá a sésamo.